

Termine

Germaniaplatz:

Täglich wird nachmittags von 15⁰⁰-18⁰⁰Uhr der bunte Container mit einem vielfältigen Spiele Angebot geöffnet und betreut!

Mädchen:

Sa.17.06. 13.00 – 18.00
Mädchentag

Jungen:

Sa. 24.06 10.30 – 13.00
Kochen für Jungs

Sa. 24.06. 13.00 – 18.00 Jungstag

Sa. 08.07. 10.30 – 13.00

Kochen für Jungs

Sa. 22.07. 13.00 – 18.00 Jungstag

Sport:

Fr.23.06 13.00 – 18.00 BMX Tag
auf dem Germaniaplatz

Feste:

So.02.07. „Balla Balla, eine runde Sache“, das große Sommerfest für die ganze Familie auf und um den Germaniaplatz .

Sonstiges:

Das Ferienprogramm für die Sommerferien entnehmen sie bitte dem wöchentlichen Aushang in unserem Schaukasten.

Wenn Du **zwischen 6 und 12 Jahre alt** bist, in Bornheim wohnst, oder in der Nähe, dann findest Du in unserem Kinderhaus täglich von 13⁰⁰ Uhr bis 18⁰⁰ Uhr und manchmal auch am Wochenende viele Angebote gegen Langeweile und Schulstress:

- Hausaufgabenhilfe: täglich 5 Stunden
- Mittagessen für 1,50 €
- Tischtennis , Tanzen, Fußballteam ...
- Malen, Basteln, Kochen ...
- Computerclub

keine Gebühren, flexible Zeiteinteilung
Info unter 069/ 4980305

Unterstützen Sie die Arbeit unseres Kinderhauses durch Ihre Mitgliedschaft, schon ab 2.50 Euro im Monat

Informationen unter 069/ 4980306
Herr Lenz

Schlagzeugübungsraum zu vermieten!
(10 qm für 100,- € monatlich)

Für mehr Informationen wenden Sie sich bitte an Herrn Lenz 069/4980306

Raumvermietung

Für Kurse, Seminare und Arbeitsgruppen stellen wir unsere Räume außerhalb der Öffnungszeiten (Mo-Fr) gegen ein faires Entgelt zur Verfügung. Eine Vermietung am Wochenende für Feste und Feiern sowie Geburtstage ist leider nicht möglich.

Nachbarschaftshilfe
Bornheim e.V.

Kinderhaus

Die Schlagseiten 27



WM Gefühl im Günthersburgpark. Das Kita- Cup Viertelfinale ist erreicht. Im Bild: Co-Trainer France mit Luca und Domenico aus der Squadra Nachbar

Sommer 2006

Liebe Leserinnen und Leser.

Auch wenn die Temperaturen bis jetzt wenig sommerlich sind, so hoffe ich doch, dass spätestens zu unserem Sommerfest am 2. Juli, zu dem ich alle herzlich einladen möchte, die liebe Sonne wieder scheinen wird. (s. Termine)

Leichte sommerliche Kost wird auch bei unserem neuen Angebot: „Leichte Kost für starke Jungs“ zubereitet. Beim Kochen und dem anschließenden gemeinsamen Essen können unsere kräftigen Jungs einiges über Essgewohnheiten und gesunde Ernährung erfahren. Stf

Der Verein

Die Nachbarschaftshilfe Bornheim e.V., eine gemeinwesenorientierte Stadtteilereinrichtung, wurde 1977 gegründet. Seit dem Umzug 1992 in die ehemalige Fahrrad- und Wurstfabrik betreibt die NHB ein offenes Kinderhaus für Kinder von 6-12 Jahren. Finanziert durch das Jugend- und Sozialamt der Stadt Frankfurt, das Hessische Kultusministerium sowie Mitgliedern und Förderern des Vereins, bieten die Angestellten, Honorarkräfte und ehrenamtlichen MitarbeiterInnen der durch das Finanzamt und Amtsgericht als gemeinnützig anerkannten Einrichtung den jungen BesucherInnen ein vielfältiges und abwechslungsreiches Angebot. Darüber hinaus engagiert sich der Verein auch in der Zusammenarbeit mit anderen Einrichtungen und Institutionen des Stadtteils, der Durchführung von sozialpädagogischer Lernhilfe oder in der Patenschaft für den nahegelegenen Germania-Platz.

Kontakt & Info

Nachbarschaftshilfe Bornheim e.V.
Pettenweilstraße 46, 60385 Frankfurt am Main
Telefon / Fax: 069 – 4 98 03 05/07
e-mail: NHBffm@aol.com
www.nachbarschaftshilfe-bornheim.de

Leichte Kost für starke Jungs

Einmal im Monat samstags öffnen sich die Türen unseres Kinderhauses schon um 10.30 Uhr. Margit Küllmer vom Verein: „Balance, Beratung und Therapie bei Essstörungen“ und Stefan Steinberger vom Kinderhaus der Nachbarschaftshilfe begrüßen die Jungs, die sich eingefunden haben um an diesem Vormittag gemeinsam zu kochen, zu essen, Spaß zu haben und, nicht zu vergessen, zusammen alles wieder aufzuräumen.

In ungezwungener Atmosphäre lernen die 8-12 meist gewichtigen Jungs im Alter von 8-14 Jahren die Zubereitung frischer, leichter, einfach zu kochender Mahlzeiten als Alternative zu den gewohnten oft kalorienreichen Fertigprodukten, die zudem noch am an Inhaltstoffen sind.

Die praktische Lebensmittelkunde beginnt schon beim Auspacken der Einkäufe, beim „Schnippeln“ des Gemüses wird ab und an schon einmal ein Pflaster benötigt und das der Nachtsch gut schmeckt, obwohl nicht löffelweise Zucker daran ist wird mit Erstaunen zur Kenntnis genommen. Nur die Cola, die Cola zum Essen die fehlt wirklich – oder vielleicht doch nicht?

Beim anschließenden Jungtag von 13.00-18.00 Uhr können sich die jugendlichen Köche bei Sport, Spiel und Computerclub von den hauswirtschaftlichen Strapazen erholen. Stf

Frühlingssuppe mit Geflügelklößchen

Zutaten für 4 Personen

Für die Geflügelklößchen:

150 g Hähnchenbrustfilets (in kl. Würfel schneiden),
½ Teelöffel fein abgeriebene Zitronenschale,
Salz, Pfeffer, 75 g eiskalte Schlagsahne

Alle Zutaten im Mixer pürieren und ins Gefrierfach stellen.

Für die Suppenentlage:

800g Frühlingsgemüse (Zucchini, Erbsen, Frühlingszwiebeln, Fenchel, Sellerie),
800 ml Gemüsebrühe (1-1/2 Gemüsebrühwürfel),
1 Teelöffel Olivenöl, frische Kräuter (Petersilie, Schnittlauch) und/oder Pesto, Salz, Pfeffer.

Das Gemüse klein schneiden und in etwas Olivenöl anbraten, mit Gemüsebrühe auffüllen und zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit die Geflügelmasse aus dem Gefrierfach nehmen, mit einem nassen Teelöffel abstechen und 15 Minuten leicht köchelnd im Gemüse gar ziehen lassen und mit frischen Kräutern und/oder Pesto und Salz und Pfeffer abschmecken. Mit etwas geriebenem Parmesan garnieren.

Hirsespise mit Erdbeersauce

Zutaten für 4 Personen

100g Hirse, 250ml Wasser, etw. Vanilleschote, 1 großen Becher Vollmilch-Yoghurt, etwas Milch, 1-2 Teelöffel Honig oder 1 Banane, 1 Pfund Erdbeeren.

Die Hirse in einem Sieb waschen. Mit dem Wasser bei kleiner Hitze 2-3 Minuten aufkochen lassen. (Vorsicht! Hirse kann leicht überkochen). Dann bei kleiner Herdstufe ca. 15 Minuten nachquellen lassen. Eventuell noch etwas Wasser dazugeben, wenn das Wasser verkocht sein sollte. Wenn die Hirse weich ist, einen Becher Yoghurt und evtl. etwas Milch darunter mischen und mit 1-2 Teelöffel Honig oder etwas klein gedrückter Banane süßen. Erdbeeren mit dem Pürierstab zerkleinern bis es eine Sauce ergibt. Dann mit einem Esslöffel Zucker süßen.

In einer Glasschüssel Hirse und Erdbeeren übereinander geben.

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen!